





Dżem agrestowy

Szybki przepis na dżem agrestowy

 Czas na High: 1,5H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 450 gramów agrestu
- 4 łyżki wody w przypadku dojrzałych owoców lub 300ml w przypadku niedojrzałych owoców
- 450 g cukru z dojrzałymi owocami lub 550 g cukru z niedojrzałymi owocami
-



Wykonanie:

Z agrestu usunąć ogonki i liście, dobrze wypłukać. A można to zrobić w następujący sposób przesypano agrest do durszlaka, opłukać pod strumieniem płynącej wody.

Oczyszczony i osuszony agrest wsyp do misy wolnowaru, zasyp cukrem i pozostaw tak na pół godziny, tak by agrest puścił sok i zaczął rozpuszczać cukier. Wolnowar ustaw na HIGH na 1,5H. Dopasuj czas gotowania do oczekiwanej gęstości dżemu.